ピスター®圧力鍋

SuperGold

スーパーゴールド角型
取扱い説明・料理マニュアル

監修〈辻学園〉学園長辻勲・料理・佐川進

はじめに

このたびは、ピースター圧力鍋をお買上げいただき、誠に有難うございます。

当製品はより安全に、より使い易く、そしてよりおいしいお料理を皆様のご家庭でお楽しみいただくため、研究に研究をかさね開発いたしました。

堅牢なアルマイト処理のこの圧力鍋は耐腐食性、強度共に最高級の性能を持つアルミ鋳造製品です。

又、使い易いスライド式に、抜群の安全性を誇る安全ロック装置をつけ、オモリは二種類に使いわけられるなど数多くの特長をそなえた圧力鍋です。

ご使用の前に説明書をよくお読みいただき、あらゆるお料理に、末永くご愛用いただければ幸いと存じます。

もくじ

- ご使用になる前に必ずお読み下さい……1
- Sマーク・SGマークについて……1
- ピースター圧力鍋各部名称と部品の説明……1
- ピースター圧力鍋の正しい使い方と注意事項
  - 1 各部の点検……2〜3
  - 2 圧力鍋使用上の注意……4
  - 3 蓋のあけ方……5
  - 4 オモリの使い方……6
  - 5 使用後の手入れ法……6
  - 6 使い方の手順……6
- 異常の際の見分け方と処置方法……7
- ピースター圧力鍋の特長……8
- 圧力鍋料理マニュアル目次……9
  - 肉料理……10〜17
  - 魚介料理……18〜23
  - 野菜料理……24〜29
  - 乾物・干物料理……30〜31
  - 昆布・豆料理……32〜33
  - 卵料理……34〜37
  - ごはんもの……38〜41
  - お菓子……42〜47
- 材料別調理時間表……48〜49

ご使用になる前に必ずお読み下さい。

＊Sマーク・SGマークについて

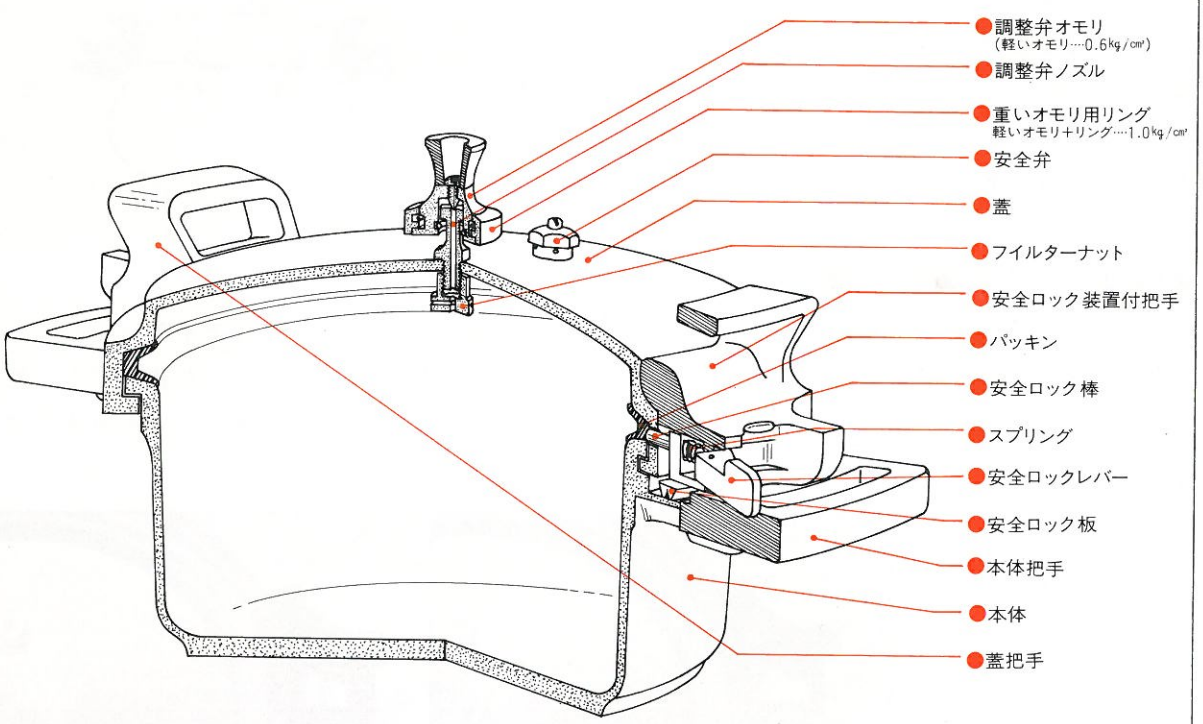
安全 マーク　通産省が決めた「消費生活用品製品安全法」の安全基準に合格したことを示し、品質を保証する表示です。

マーク　「消費生活用製品安全法」に基づいて設立された製品安全協会が、消費者保護の点から、万一の場合を補償する表示です。

したがって、Sマーク・SGマークの貼付された商品は、国が安全を認め、万一の場合の補償をも行なうことを示した証紙ですから、はがさないようにして下さい。

この取扱い説明書は必ず読み、読んだあとは保管して下さい。
なお、他人にこの圧力鍋をお貸しになる場合は必ず指導し、取扱い説明書も添えて、お貸し下さい。
ピースター圧力鍋は、多くの特長と安全性を兼ねそなえていますが、加熱されると内部が極めて高温・高圧になる器具ですから、圧力鍋は誤った使い方をされますと、危険を伴います。(重いオモリで蓋を持ち上げる力は約530kgにもなります)
下記事項をよく読んで、まちがった使い方をしない様、気をつけて下さい。

＊ピースター圧力鍋の各部名称と部品の説明



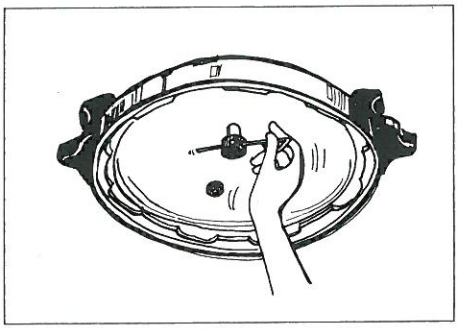
ピースター圧力鍋の正しい使い方と注意事項

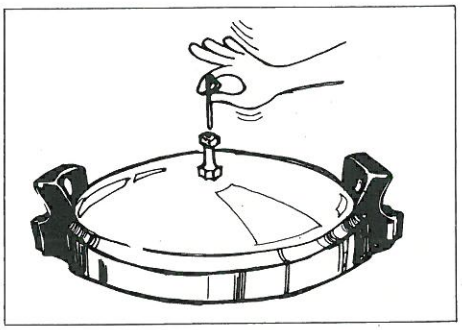
1．各部の点検をして下さい。

●圧力調整弁の点検

圧力調整弁は、調整弁ノズルと調整弁オモリとで成り立ちます。オモリは、軽いオモリと重いオモリの２種類のオモリに、使いわけられます。ノズルにかぶせて、カチンと音のするまで押し込んで、指で軽く回してみて下さい。軽く回れば正常です。
ノズルの孔がつまっていることがあります。蓋をする前に必ず掃除棒を通すか、光にすかして見て目詰りのない事を確認して下さい。

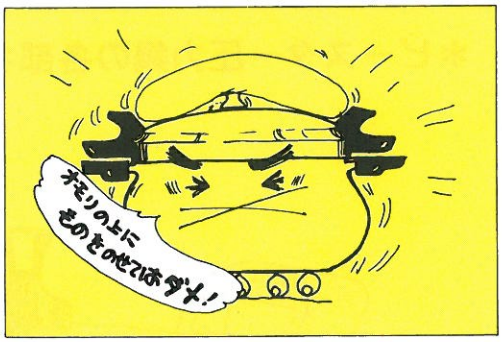
※くりかえし連続して使用の場合も蓋を締る前には、必ずそのつどノズルの穴がつまっていないか確認して下さい。
豆類など目詰りしやすいものを調理する場合は、おとし蓋をして下さい。





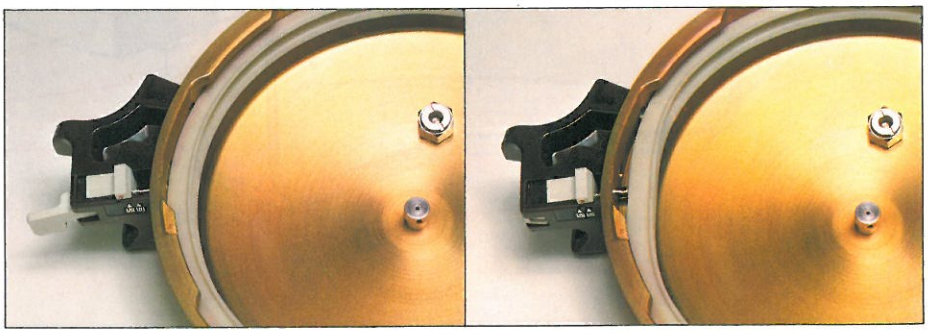
注　意

もしノズルの孔が異物でつまったり、又異物で孔が小さくなったまま調理されますと、温度・圧力共に高くなり、危険を伴います。オモリは、重いオモリで内部圧1.0kg/㎠、軽いオモリで0.6kg/㎠に保つよう必要な重さにしてあります。調理中は押さえたり、ふきん等をのせたりしないで下さい。



●安全ロック装置の点検

安全ロック装置は、蓋と本体のはめ合わせが不完全な場合は、圧力がかからなくなっており、又調理後は鍋内部の圧力が安全な状態にまで下がらないと蓋が開かないようにした装置です。蓋を裏側から見ながら白いロックレバーを起したり、倒してみたりしてみて下さい。スムーズにロック棒が出入して、パッキンを押し出していれば正常です。



注　意

ロックレバーが起きている状態（ロック板が閉を指示している位置）で蓋の開け閉めはできません。必ずロックレバーを倒して、レバーが把手の中にかくれた状態、把手の側面の▽マーク開の位置に白い安全ロック板の▲マークがあるのを、確認して、蓋の開閉を行って下さい。

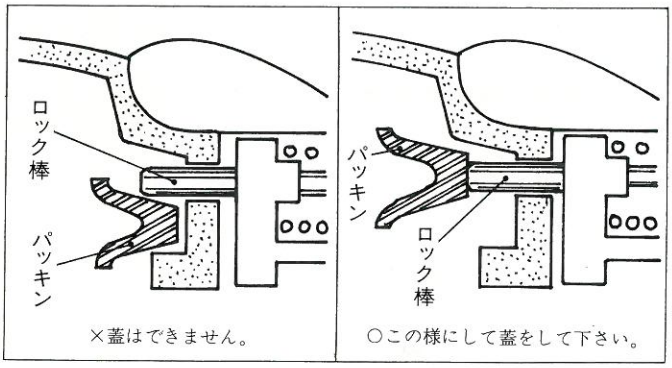
蓋の開け閉めができます。

内部に圧力がのこっていて蓋は開きません。ロックレバーを起してロックし、オモリを傾けて蒸気を完全にぬき、オモリを取り、ロックレバーを倒して開けて下さい。

●パッキンの点検

パッキンは圧力鍋の気密を保つのに重要な部分です。パッキンに亀裂や異物があったり、又パッキン取付溝に異物がついていたりしますと、蒸気がもれて圧力鍋の機能を果しません。必ず使用前にはパッキンをはずしてよく洗って下さい。

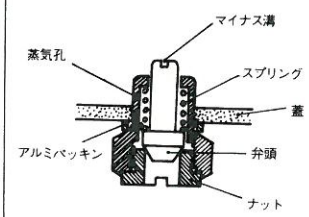
●パッキンがロック棒の下に入っている状態（パッキンがロック棒と蓋のつめとの間にある状態）では蓋はできません。パッキンをロック棒の先端にのせる様にし、蓋の▽マークと本体取手についている△マークを合わせる様に上から蓋をかぶせ、蓋を少しおさえぎみにして取手が重なって止まるまで回して下さい。



●安全弁の点検

安全弁は、万一調理中圧力調整弁ノズルに異物がつまって孔がふさがった時作動して内部の圧力を一定以上､上らないようにしてあります。安全弁の裏側から、中央のへこみ部分をはし等でちょっと押してみて下さい。スプリングが効いていれば正常です。

安全弁断面図

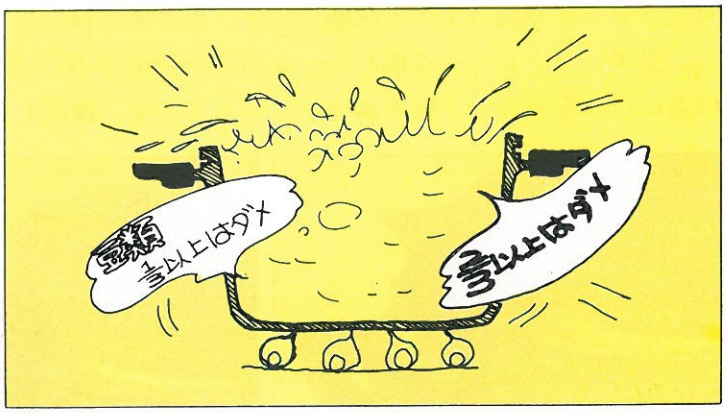


注　意

使用中安全弁の中に煮汁等が少しずつ入り、中にこびりついて安全弁が作動しにくくなることがありますから、時々裏側のナットをコイン等を使ってはずし内部を洗って下さい。洗った後は完全にナットをしめてください。

2．圧力鍋使用上の注意

●最大調理量（水を含む）は鍋の⅔以下です。（鍋内部に⅔の所に溝が入っています。）特に豆類等のように煮炊きによって量が増えるものは⅓以上は入れないで下さい。多すぎますと、圧力調整弁から煮汁がふき出したり、調整弁をつまらせたりする原因になります。

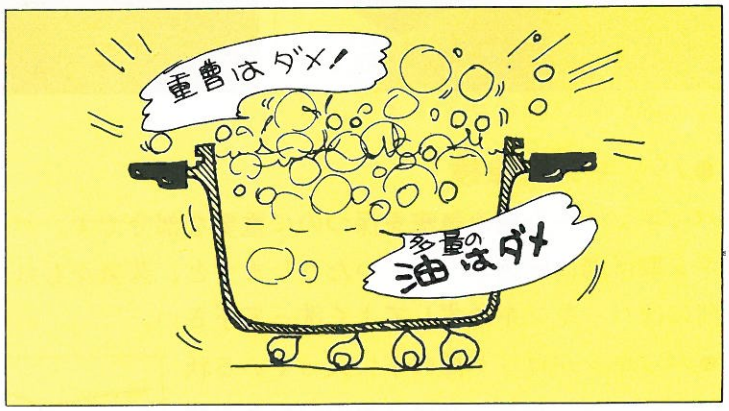


●次のものは、圧力鍋で調理しないで下さい。

①重曹等、急激に熱反応して発泡するもの、多量の油を使う揚げ物。

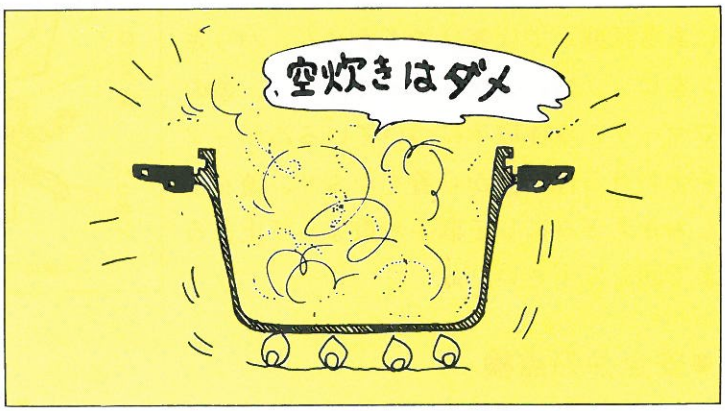
②カレーやシチューのルー等粘性が強く糊状になるものは、蓋をはずすか、替え蓋を使用して圧力をかけずに、調理して下さい。

い。

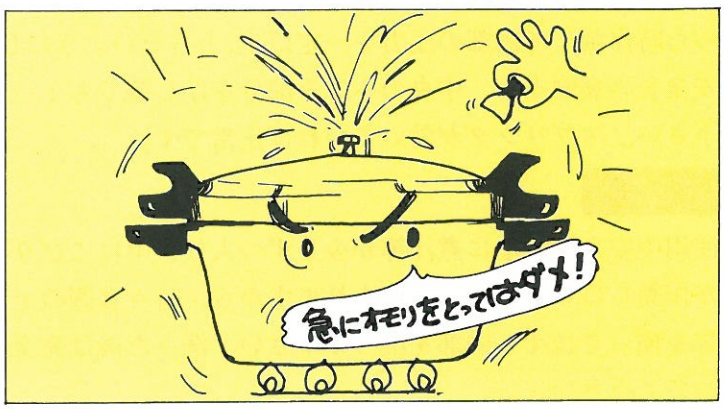


●空炊きをしないで下さい。

空炊きをされますと、パッキンが損傷し蒸気もれの原因になります。又強火のまま炊きつづけますと多量の水分が蒸発し、空炊き状態になることがあります。又、極端に水分量の少ない料理も同様にお気をつけ下さい。



●火をかけたまま、急にオモリを取ったり、火を止めてすぐにオモリを取ったりしないで下さい。内容物が蒸気といっしょに吹き上がることがあり、危険です。



3．蓋のあけ方

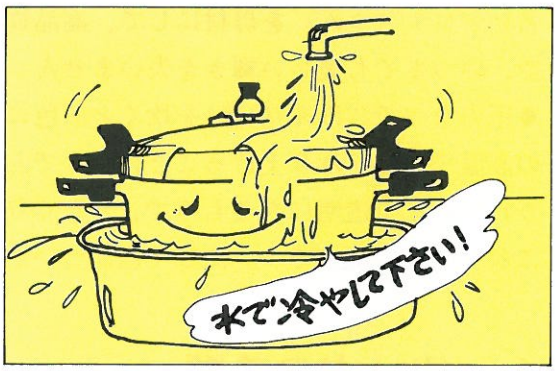
料理が終っても、鍋の中にはまだ圧力があります。蓋を開ける時少しでも圧力がのこっていると非常に危険ですから必ず次の方法であけて下さい。

㈠蓋は、まず、オモリを傾けて、蒸気を完全にぬいてから、オモリを抜きとります。次に、白いロックレバーを倒してレバーが、把手の中に入り込み、側面の▽マーク開の位置に、白い「安全ロック板」の△マークが合えば、蓋が開きます。無理にレバーを押したり、把手を引っぱったりしないで下さい。

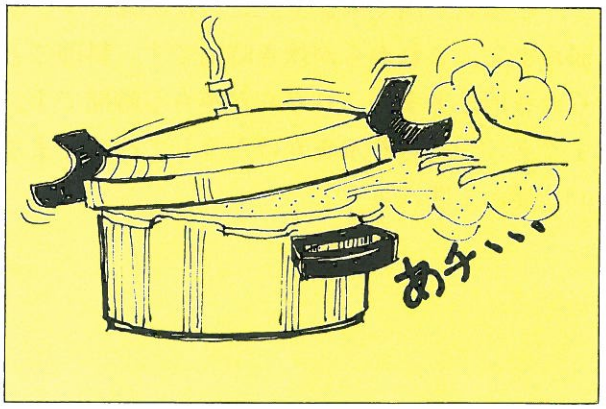
㈱蒸気が完全にぬけないうちにロックレバーを倒すと、煮汁が蓋の周りから出ることがありますから完全に蒸気をぬいてからロックレバーを倒して下さい。

蓋の開け閉めができます。

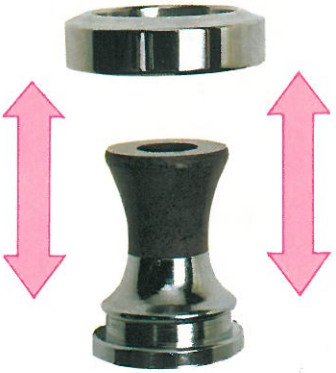
㈡急冷の場合（急いでふたをあけたい時、むらし時間を必要としない場合）火を消したらオモリをとらずに、そのまま静かに、流しに持って行きます。蓋の上から水をかけたり、本体を水につけたりして鍋を冷やします。その後オモリを傾け、蒸気が出ないのを確かめて、オモリをはずし、ロックレバーを倒してロックがはずれた事を、確認して蓋を開けて下さい。



注　意　蓋を開ける場合、内部の温度はまだ100度以上あります。くれぐれも火傷しないよう気をつけて下さい。蓋を時計と反対回りに止まるまで回し、両手で蓋の取手を持って水平に持ち上げ、手前に引くようにして向う側に蒸気を逃がすようにして開けると安全です。



4．オモリの使い方



オモリは軽いオモリ、重いオモリと２種類のオモリに使いわけられます。それぞれ料理に適した圧力を料理頁を参考にしてご使用下さい。（軽いオモリに、リングをはめこめば重いオモリになります。）

- リングをはずして使用する……軽いオモリ
- リングを軽いオモリにはめこんで使用する……重いオモリ

5．使用後の手入れ

ピースター圧力鍋ゴールドの表面には、高品質を誇るしゅうさんアルマイト仕上げがしてありますので、従来の製品とは格段の対腐食性、対摩耗性がありますが、使用後はあまり硬いものの使用はさけてスポンジ等の柔かいものに中性洗剤をつけてお洗い下さい。**特に蓋とパッキンの当る部分は傷をつけない様にして下さい。**洗った後はパッキンをはずし水気をよくふきとり、鍋はよく乾燥させて収納して下さい。

- ピースター圧力鍋ゴールドは、耐食性、強度、の両方を満足させる最高級のアルミ鋳物合金（学名ヒドロナリウム）を母材にして、高品質を誇るしゅうさんアルマイト仕上げをしておりますので、いつまでも美しい輝きを失いません。安心して末永くご愛用下さいませ。
- 圧力なべでごはん（白米）を炊くと灰色になることがありますが、ご心配ありません。120℃近くの高温で急速に炊き上げることによりでんぷん質が、アルファ化現象を起し、さらに糊精化（のり状）して半透明になるもので、かたくり粉に熱湯を注ぎながら混ぜ合わすと透明になりますがこれと同様の現象です。決して色がついたものではありませんからご安心下さい。

6．使い方の手順

①ノズル孔の点検。②パッキンの点検をし正しくパッキンをはめる。③圧力鍋に材料を入れ、水かげんをする。④蓋を正確にしめる。⑤オモリを調整弁にかぶせ、カチンと音のするまでおし込む。⑥ロックレバーを起し蓋をロックする。⑦強火にかけます。数分でオモリがゆれてシューシューと蒸気が出て来ます。これが沸騰です。⑧沸騰し始めたら、オモリが止まらない程度に火を弱めます。これからが炊き時間です。料理ごとに時間が指示されています。⑨炊き時間が終ったら火を消します。これからが蒸らし時間です。料理によって蒸らし時間の必要のない場合は鍋をすぐ水につけたり水をかけたりして冷やします。これを急冷と云います。⑩蓋を蓋のあけ方(イ)、(ロ)に従って開けます。

異常の際の見分け方と処置方法

現　　象	原　　因	処 置 方 法
おもりが所定の時間を過ぎても動き出す気配がない。 《所定時間参考例》 500cc　1,000cc 軽いオモリ　強火で約5分　約8分 重いオモリ　強火で約6分　約9分	①火が消えているか、弱火になっている。 ②調整弁ノズルがつまっている。 ③水が入ってない。	①強火にしてしばらくおまち下さい。 ②すぐ火を消して5分以上そのまま放置して下さい。その後鍋をゆすらないようにして流しに持っていき鍋を充分冷してオモリを取り蓋をあけ、ノズル孔を掃除棒で掃除して下さい。 ③オモリを傾けて蒸気をぬき、オモリを抜いてロックをはずし蓋をあけて水を入れて下さい。
安全弁から蒸気がふき出している。	①圧力調整弁のノズルがつまっている。 ②安全弁のシール部分に異物がついている。 ③スプリング等安全弁の部品が傷んでいる。	①上記②の処置をして下さい。 ②安全弁上部のマイナス溝をドライバー等で回して下さい。それでも蒸気が止まらない時は、上記②の処置をして下さい。安全弁も裏からナットをはずして中を洗って下さい。 ③お買い上げ店もしくは本社にご連絡下さい。保証規定にしたがってお取りかえいたします。絶対に代替品を使用しないで下さい。
蓋の縁からの蒸気、又は水のもれがいつまでたっても止まらない。	①パッキンが入ってない。 ②ロックレバーが起きていない。(ロックがかかっていない) ③パッキンの損傷がはげしい。 ④パッキンと蓋、又は鍋の間に異物がはさまっている。 ⑤鍋本体のパッキンの当る所に大きな傷がついている。	①パッキンを入れて下さい。 ②蓋をカチンと音のするまでしめて、ロックレバーを起こしてロックして下さい。 ③パッキンを取り替えて下さい。 ④圧力がなくなった事を確かめて蓋を開け、蓋、パッキンをよく洗って下さい。 ⑤当社まで詳細をご連絡下さい。

以上で圧力鍋の説明、及び取扱いの注意事項等を述べてまいりましたが、これから述べる圧力鍋の特長、性質をフルに活用していただくために、又安全のためにも、ぜひ前記事項を充分に把握して下さる様お願いいたします。